

TRA DI NOI

LA CARTE

Printemps 2019



C'EST AUTOUR D'UNE TABLE QUE LES AMIS SAVOURENT
LE BONHEUR D'ETRE ENSEMBLE...

MISINCU

CAP CORSE

★★★★★

A P A R T A G E R

L'Assiette de charcuterie de nos montagnes
pour 2 personnes 28€

L E S E N T R E E S

Ceviche de pêche locale 24€
Concombre, avocat et fraise Corse, riz soufflé

Œuf bio «imparfait» 19€
barigoule d'artichauts, tartine de focaccia, bulagna et poutargue

Asperges vertes grillées, sabayon au citron de Pierre Paul Catoni, 16€
Condiment pistache brocciu, salade d'herbes

Cromesquis de veau, huître de l'étang de Diane, 18€
espuma de pomme de terre fumée aux herbes du maquis, vinaigrette de jus de cochon

La soupe de poissons de roche 24€
rouille, croûtons, tomme corse de Pietracorbara

L E S P L A T S

Sériole grillée de notre pêcheur Pierre Antoine Goujelet 36€
condiment «riviera», frites de panisse, tomme corse

Poisson du jour (Saint-Pierre, loup, daurade, pagre ou denti), 14€/100g

Côte de veau Corse, espuma de «patate», cébette rôtie, jus réduit 10€/100g

Picatta de veau Corse boucherie Damore 28€
Fregola sarda, ail des ours du jardin, rhubarbe

Selle d'agneau Corse boucherie Damore, 34€
rôtie en croute d'herbes, haricots coco au chorizo,

Risotto printanier 26€
fève, petit pois, asperge, fraise, émulsion parmesan

Saint-Pierre snacké du Cap Corse 42€
fenouil braisé et cru à l'orange, jus de favouilles, noisettes

L E S F R O M A G E S C O R S E S

Le tour de Corse, tapenade figue / olives 22€

L E S D E S S E R T S

L'Irish coffee 17€
écrin de meringue, ganache café Baileys, sorbet brocciu

La noisette de Cervione et le chocolat 18€
praliné croustillant, caramel onctueux, glace vanille

La fraise et la rhubarbe 16€
cuites en croûte de sucre, choux craquant, sorbet citron jaune bio

L'agrumes et l'huile d'olive 17€
Pâte sablée, ganache montée au poivre de Sarawak, crème citron jaune et vert

Les glaces : pistache, noisette pralinée, vanille, caramel fleur de sel, brocciu

Les sorbets : citron jaune bio, fruit de la passion, framboise, chocolat, fraise 4€ la boule

Toutes taxes et service inclus
Toutes nos viandes sont d'origine corses

Le Règlement européen INCO n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO) impose de nouvelles obligations en matière d'information des allergènes dans les denrées non préemballées. Tous nos plats au Tra di Noi peuvent contenir des substances allergènes situées dans la liste ci-dessous. Pour toute question concernant une allergie, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre Maître d'hôtel. Céréales contenant du gluten, Crustacés et produits à base de crustacés, Œufs et produits à base d'œufs, Poissons et produits à base de poissons, Arachides et produits à base d'arachides, Soja et produits à base de soja, Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), Fruits à coque (ex : amandes, noisettes, noix, noix de pécan), Céleri et produits à base de céleri, Moutarde et produits à base de moutarde, Graines de sésame et produits à base de graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites (au-delà de 10mg/L), Lupin et produits à base de lupin, Mollusques et produits à base de mollusques

European Regulation INCO n°1169/2011 regarding consumer information on foodstuffs imposes new obligations on information about allergens in non-prepacked foods. All our dishes at the Tra di Noi restaurant may contain allergens substance listed below. For any question regarding allergy, please do not hesitate to ask our Maître d'Hôtel. Cereals containing gluten Crustaceans Eggs Fish Peanuts Soybeans Milk Nuts Celery (including celeriac) Mustard Sesame Sulphur dioxide/sulphites (where added and at a level above 10mg/kg) Lupin which included lupin seeds&flour Molluscs.